

A DINNER GIVEN BY MR. PEABODY,

AT THE

CLARENDON HOTEL, BOND STREET,

October 12, 1852,

TO

THE HONOURABLE ABBOTT LAWRENCE AND HIS FAMILY,

PRIOR TO THEIR RETURN TO THE UNITED STATES.

---

---

FIRST COURSE.

SOUPE A LA REINE.

SOUPE JULIENNE.

TURBOT, LOBSTER, AND DUTCH SAUCES.

MULLETS A LA GENEVOISE.

FILET DE SOLES A L'ORLEY.

ENTRÉES.

JAMBON A L'ESSENCE.

SUPREME DE VOLAILLE A L'ECALATTE.

TONGUE A LA JARDINIÈRE.

FILLETS OF GROUSE AUX TRUFFES.

PAIN DE LEVERAUT.

CHARTREUSE DE PERDREAUX.

TIMBALE OF MACARONI A LA PARISIENNE.

CUTLETS A LA JARDINIÈRE.

RIS DE VEAU A LA MONARQUE.

CROQUETTES DE SALPICON.

VOL AU VENT AUX HUITRES.

VOL AU VENT A LA FINANCIÈRE.

NOIX DE VEAU A LA MACEDOINE.

BRAIZED RUMP OF BEEF AUX LEGAMES.

SADDLE OF MUTTON.

TURKEY CELERY SAUCE.

POULARDES AUX CHOUFLEURS.

---

SECOND COURSE.

PHEASANTS.

TURKEY POULTS.

BLACK GAME.

JELLY DA NOYAU.

JELLY DE POUCHE.

JELLY AU VIN.

CREME AU MARISCHIN.

CREME A L'ITALIENNE.

CREME AU CAFE.

CHARTREUSE DE POMME.

PATIPERIE CONDES.

GATEAUX A LA NEAPOLITAINE.

PATIPERIE CANAPES.

GENOISE GLACE.

TARTLETS A LA REINE.

SALAD A LA Russe.

SALAD A L'ITALIENNE.

MAYONAISE DE VOLAILLE.

CELERY AU JUS.

TOMATAS A LA PROVENCALE.

---

REMOVES.

PUDDING GLACE.

SOUFFLE.